

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПОЧИНКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №3**

Изготовление птичек жаворонков из теста
Мастер – класс для воспитателей детского сада

Выполнила: воспитатель
первой квалификационной категории
Носова Раиса Семеновна

Мастер - класс

Изготовление птичек жаворонков из теста в детском саду

Задачи: Расширять знания детей о старинном, русском, народном, весеннем обычае: выпечки «жаворонков». Закреплять умение изготавливать из теста жаворонков. Воспитывать интерес и уважение к русским народным обычаям и традициям.

История праздника

Старинный славянский праздник Жаворонки празднуют 22 марта – в день весеннего равноденствия. Считалось, что в этот день возвращаются на родину жаворонки, а за ними летят и другие перелетные птицы.

По прилету жаворонков определяли, когда можно пахать и начинать прочие весенние работы. Раз жаворонок прилетел, значит, весна пришла. Песня жаворонка негромкая и приятная. Полет жаворонка своеобразен: птица сначала поднимается вверх, а затем падает вниз, соответственно меняется и песня. «Жаворонок небо пашет» - говорят в народе.

На Жаворонков в деревнях, а иногда и в городах, исполняли обряды с явными языческими корнями: рано утром хозяйки пекли из теста птичек, круглые пряники и колобки. Затем делали из соломы маленькие гнезда, складывали в них колобки и ставили в птичник – считалось, что это поможет курам лучше нестись и не болеть. Круглыми пряниками принято было всех угощать. Жаворонков с распростертыми крылышками дети насаживали на шесты, бежали с ними в поле или усаживали птичек из теста на крышу, при этом распевая песни, привлекающие жаворонков, а с ними – весну:

Жаворонки, прилетите!

Студену зиму прогоните!

Теплу весну принесите!

Зима нам надоела,

Весь хлеб у нас поела!

Однако кроме хороших примет, нужно было обязательно слепить жаворонков и с грустными предсказаниями, и жаворонков пустых – иначе хорошее не сбывалось. Знаковым, важным считался первый съеденный жаворонок. Конечно, хозяйки по-своему хитрили и «несчастливых» птиц отдавали детишкам со строгим наказом – не есть, а оставить на шесте в поле, или задвигали их поглубже под «благополучных» птиц.

Выпекание жаворонков

Чтобы приблизить приход весны, хозяйки в этот день пекли из пресного или кислого теста птичек - "жаворонков", которых называли детьми или братьями перелетных птиц, их рассаживали на проталинах, крышах, деревьях и стогах. Печеных птах посылали родным и близким, чтобы весна, свет и тепло пришли и к ним.

Птичек раздавали детям, и те с криком и смехом бежали закликать жаворонков, а с ними и весну. Для этого печеных жаворонков насаживали на длинные палки и выбегали с ними на пригорки или насаживали птичек на шесты, на плетень, подбрасывали кверху и выкрикивали песенки-заклички.

Компоненты:

800 г муки,

1 яйцо,

5 столовых ложек сахарного песка,

1 чайная ложка соли,

50 – 70 г размягчённого сливочного масла,
500 г теплого молока,
30 – 40 г дрожжей,
1 пачка ванилина

Приготовление теста:

Дрожжи развести теплым молоком с сахаром.

Муку просеять 2 раза.

Добавить в муку соль, сахар, ванилин. Размешать.

Вмешать, добавляя постепенно, в муку молоко, яйцо, масло, дрожжи.

Всё как следует перемешать до получения однородной массы.

Поставить опару в тёплое место.

Примерно через 1 час ещё раз перемешать, и поставить опять в теплое место.

После того как пройдет ещё 1 час, тесто должно быть готово.

Примечание: Не стесняйтесь вымешивать тесто руками. Тесто это очень любит.

Изготовление «Жаворонков»:

А теперь можно приступать к творчеству – лепке самых разнообразных птиц. Самый легкий вариант – раскатанная колбаска теста завязывается простым узлом. На одном конце вылепляется клюв, получается голова птицы. Из второго конца, приплюснув его и надрезав, получаем хвост. Для украшения можно использовать изюм – из него у птиц получаются замечательные глаза.

Но, не привязывайтесь к формам, творите. Жаворонки могут быть любимыми...

Перед отправкой птиц в духовку смажьте их либо взбитым яйцом, либо подслащённой водой.

Удачи Вам!

22 марта в народе считается днём прилёта птиц. Прилетающих птиц люди встречают радостно. В давние времена больше всего крестьяне любили звонкого певца жаворонка, который своими переливчатыми трелями заставлял природу пробудиться от зимнего сна, поэтому 22 марта, когда день становится по длине равен ночи, в русских деревнях в каждом доме все хозяйки со своими детками выпекали из теста вкусные, ароматные булочки особой формы, похожие на птичек – жаворонков. У кого не было теста, те лепили птиц из глины, мастерили из тряпок и бумаги, украшали позолотой. Дети с «жаворонками» в руках с криком, звонким смехом радостно бежали кликать весну, а также и празднично одетые девушки ходили по селу, все подбрасывая вверх свои фигурки птиц, и пели специальные песенки – заклички: закликали, т. е. звали, зазывали весну – красну поскорее прийти на землю.

Жаворонки прилетите,

Студёну зиму унесите,

Теплу весну принесите:

Зима нам надоела,

Весь хлеб у нас поела,

И соломку подобрала,

И мякинку подняла.

Уж вы, кулички - жаворонки,

Солетайтесь, сокликайтесь.

Далее предлагаю испечь «жаворонков» по схеме



В итоге получим вот такую птичку



«Как вы думаете, из чего пекут «жаворонков»? (Из теста). «А какие продукты нужны для теста?» (Мука, молоко, яйца, сахар, соль, дрожжи, масло). Правильно! Так вот, чтобы не подготовимся к работе: вымоем руки, наденем фартучки, колпаки, засучим рукава. (Дети готовятся к работе).
«Вот мы и готовы к работе. Занимайте места за столами. Сейчас я вам раздам тесто. Потрогайте, какое оно мягкое, пластичное! А сейчас я вам покажу, как сделать из этого куска теста жаворонка. (Показывает.)»

А теперь приступайте к работе. Чтобы тесто не прилипало к рукам, посыпайте их мукой. (Дети лепят жаворонков.)

Вот мы и налепили «жаворонков». Положите их на противень.

Их нужно испечь. Отнесём их на кухню. (Воспитатель уносит жаворонков на кухню.)

Смотрите, какие они получились румяные, ароматные!